

# «MENUS A L’AFFICHE»

## Déjeuner

*A la découverte des produits de saison*

*Discover the sphere of Stéphanie*

**75 €**

### ARTICHAUTS MARAICHERS

*En fricassée chaude / Jus émulsionné*

*Râpée de truffes (supplément 15 euros)*

----

### SAINT-PIERRE

*Aiguillette étuvée à l'eau de fleur d'oranger*

*Tendres fenouils*

*Ou*

### VEAU DE LAIT

*Rôti au sautoir / Chou de Pontoise*

*Légèreté d'anchois*

----

### CHOCOLAT DU VENEZUELA

*Crème onctueuse aux fèves de cacao*

*Sorbet chocolat*

## Mise en Scène

*Par Stéphanie*

*En 8 actes et plus...*

*Signatures and intuitions...*

**235€**

### En accord mets et vins

*6 verres de 7 cl*

### Food and wine pairing

*6 glass de 7 cl*

**145 €**

*\*Menu mis en Scène pour*

*l'ensemble de la table*

*\*Menu staged for all guests*

